

SMALL PLATES

Butternut Squash Potage Gorgonzola Coulis バターナッツかぼちゃのポタージュ ゴルゴンゾーラのクーリ	Full / 1,200 Half / 600
White Mushroom Carpaccio with Parmigiano Reggiano and Fried Quinoa ホワイトマッシュルームのカルパッチョ パルミジャーノ・レッジャーノ フライドキヌア	1,000
Today's Fresh Oysters 2P 本日のフレッシュオイスター 2P	1,000
Jumbo Shrimps Cocktail ジャンボシュリンプカクテル	1,200
Wild-Caught Yellowtail Carpaccio with Unshuu Mandarin Salad and Lime Accent 天然寒ブリのカルパッチョ 温州みかんのサラダ ライムのアクセント	1,650
Fresh Burrata with Seasonal Fruits and Jamón Serrano 季節のフルーツ、ハモンセラーノとブッラータチーズのカプレーゼ仕立て	2,200
Charcoal Grilled Lamb Chops Marinated in Herbs 2P 香草マリネしたラムチョップの炭火グリル 2P	1,200
Charcoal Roasted Daisen Chicken (Half) with Anchovy Mashed Potatoes 大山鶏半身の炭火ロースト アンチョビポテト添え	2,800
Assorted Charcuterie Board シャルキュトリー 5種の盛り合わせ	2,200
Assorted Cheese Board チーズ 5種の盛り合わせ	2,000
Truffle Fried Potatoes トリュフポテト	850

SALAD

Kale Salad with Jamón Serrano and Smoked Ricotta Cheese ケールとハモンセラーノ 燻製リコッタチーズのサラダ	Full / 1,400 Half / 700
Grilled Romaine Lettuce Salad with Bacon, Avocado, Tomato and Poached Egg グリルしたロメインレタスのシーザーサラダ ベーコン アボカド トマト ポーチドエッグ	1,500
Rucola Salad with Seasonal Fruits and Cottage Cheese ルッコラと季節のフレッシュフルーツ、カッテージチーズのサラダ	1,600~

COUSCOUS

Moroccan Vegetable Couscous with Hummus, Chive Sauce モロッカンベジタブルクスクス フムス チャイブソース	1,400
--	-------

※We also offer a prefix course, so please ask the staff if you wish.
プリフィックスコースもご用意しておりますので、ご希望のお客様はスタッフにお申し付けください。

AVOCADO TOASTS

Avocado Toast with Chili Flakes アボカドトースト (チリフレークス)	900
Avocado Toast with Ricotta Cheese, Roasted Almonds, Organic Orange Blossom Honey and Orange Peels アボカドトースト リコッタチーズとアーモンドロースト オーガニック蜂蜜 オレンジピール	1,400
Avocado Toast with Jamón Serrano, Dried Figs, Poached Egg and Roasted Almonds アボカドトースト ハモンセラノとイチジク アーモンドロースト ポーチドエッグ	1,700
Avocado Toast with Smoked Salmon, Sour Cream and Salmon Roe アボカドトースト スモークサーモンとイクラ サワークリーム	2,100
Avocado Toast with Lemon Seared Lobster, Sunny Side Up and Caviar アボカドトースト ロブスターとキャビア 目玉焼き	2,550

Bread パン	NY Original Rye Bread ニューヨークオリジナル ライ麦パン	Rice Bread 米粉パン	Gluten Free
-------------	--	--------------------	-------------

EGG BENEDICT

Smoked Salmon Eggs Benedict on Wholemeal Muffins with Salad スモークサーモンのエッグベネディクト 全粒粉のマフィン ポーチドエッグ ケール トマト, サラダ	1,550
Beef Pastrami Eggs Benedict with Truffle Sauce and Salad ビーフパストラミとトリュフソースのエッグベネディクト 全粒粉のマフィン ポーチドエッグ トマト, サラダ	1,800

PANCAKES

American Style Breakfast (Ricotta Cheese Pancakes, Omelette or Sunny Side Up, Fried Bacon, Two Kinds of Sausages, Grass-fed Beef Butter and Maple Syrup) アメリカンスタイル ブレックファスト リコッタチーズのパンケーキ オムレツ or 目玉焼き ベーコン 2種のソーセージ グラスフェッドバター メープルシロップ	2,200
Ricotta Cheese Pancakes with Grass-Fed Beef Butter, Maple Syrup, Mascarpone Sauce and Fresh Fruits リコッタチーズのパンケーキ フレッシュフルーツ グラスフェッドバター メープルシロップ マスカルポーネ	2,000

※Please, kindly notice, that our pancakes batter is made from the scratch, and therefore this order will take some time till ready.
 オーダーを頂いてから生地からお作り致しますので、お時間を頂戴しております。

SANDWICH

Grass-Fed Beef Burger with Salad and Truffle Fried Potatoes グラスフェッドビーフバーガー (グラスフェッドビーフパティ 180g プリオッシュパンズ アボカド トマト レッドオニオン ピクルス ハリッサマヨ) サラダ, トリュフポテト	1,900
Ocean Beef Fillet Cutlet Sandwich with Truffle Fried Potatoes NZ 産オーシャンビーフのフィレカツサンド, トリュフポテト	3,000
NY Style Lobster Roll with Truffle Fried Potatoes and Salad ニューヨークスタイル ロブスターロール, トリュフポテト, サラダ	3,300

PASTA & RISOTTO

Porcini Mushroom Cream Risotto with Golden Seared Scallops 帆立のロースト ポルチーニ茸のクリームリゾット	1,800
Sea Urchin and Bottarga Creamy Spaghettini 雲丹クリームソース スパゲッティーニ ボツタルガ レモンピール	1,800
Garlic Shrimps Penne Arrabiata ガーリックシュリンプのペンネ・アラピアータ	1,800

※We also have gluten-free pasta.
 グルテンフリーのパスタもございます。

GAPAO & STEAKS

Smoked Beef Tongue Served Chilled in Gapao Style with Jasmine Rice and Original Sauce	2,500
スモークした牛タン低温ローストのガバオライス オリジナルソース ジャスミンライス	
Charcoal Grilled Kumamoto Prefecture Aso Aka Beef Knuckle Steak 200g with Grilled Vegetables, Salsa Verde and Truffle Fried Potatoes	3,500
熊本県阿蘇産あか牛シシタマの炭火ステーキ 200g 野菜のグリル サルサ・ヴェルデ トリュフポテト	

DESSERTS

Classic Pudding クラシックプリン	850
New York Cheese Cake with Vanilla Ice Cream ニューヨークチーズケーキ バニラアイス	850
Lemon Poppy Seed Pound Cake Gluten Free 米粉のレモン・ポピーシードパウンドケーキ	850
♥ Berry Compote Hot Fudge Sundae with Vanilla Ice Cream, Berry Compote, Chocolate Cake, Granola, Whipped Cream and Hot Chocolate ベリーコンポートのホットファッジサンデー (バニラアイス ベリーコンポート チョコレートケーキ グラノーラ ホイップクリーム ホットチョコレート)	1,400



CAFE GITANE
 Instagram

※We use fresh eggs delivered daily from Kurofujii Farm in Yamanashi Prefecture in all our dishes.
 当店の料理には全て、山梨県黒富士農場から毎日届く新鮮な卵を使用しております。